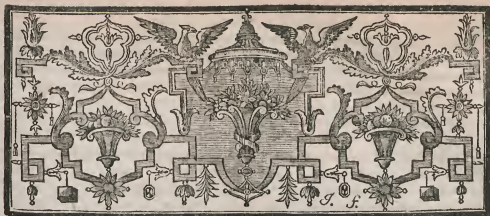


DEO OPTIMO MAX.

UNI ET TRINO.

VIRGINI DEIPARÆ, ET S. LUCÆ

Orthodoxorum Medicorum Patrono.

QUÆSTIO MEDICA,

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS manè discutienda, in Scholis Medicorum, die Jovis septimâ Martii, anni M. DCC. XXXVII.

M. CLAUDIO-ANTONIO RENARD,

Doctore Medico, Præside.

Suntne aptiores ad restaurandum seniorum animalium carnes?

I.



ORBI, inedia intensique labores vires insigniter resolvunt. Has revocare & corpus consuetæ alacritati reddere, restaurare dicitur. Id alimenta præstant quæ collapsas non minùs vires valent refocillare, quam conservare & sustentare præsentes. Alia verò, restaurandi virtute, aliis præpollent. Plura inter, quæ sanis integrisque corporibus æquè proficua videntur, quædam fractis imbecillisque opem ferunt magis præsentaneam: possunt alia inferre noxam. Hinc magni refert, in seligendis alimentis, eos non errare, qui virium redintegrationi intendunt. Languente corpore, functiones perpessæ læsionis adhuc aliquid retinent. Fibræ ad nativum statum tardiùs redeunt, munusque suum ventriculus, aliquanto tempore, segniter exercet. Hinc quæ per sa-

nitatem non ægrè, tunc difficilè alimenta quædam concoquuntur. Quanto potiori jure idem censendum est de alimentis quæ stomachus integer, non nisi operosè, conficere potest? Ea profectò non sunt ad restaurandum aptiora, multòque minùs, quæ succum pravæ indolis suppeditant.

II.

RESTAURATIO plenior est & promptior nutritio. Ergo ad restaurandum opus est, cum ut major succi nutritii copia comparetur, tum ut ille dotibus ad nutriendum requisitis præpolleat. Succus autem nutritius, etsi ultimæ coctionis opus meritò haberi potest, omnino tamen à primâ coctione pendet. Ut ejus quantitatem chyli quantitas, ita ejus indolem chyli natura regit. Ex facili alimentorum in ventriculo coctione, æstimare licet facilem illorum cæteris in partibus præparationem, proindeque eorumdem ad reficiendùm aptitudinem. Quò faciliùs à ventriculo teruntur, eò minùs aliarum partium ictibus resistunt; minori negotio adipiscuntur illum tenuitatis gradum qui requiritur, ut ad omnes partes pertingant. At si difficulter in ventriculo subiguntur alimenta, nunquam satis aliis in partibus tenuabuntur. Hinc quod in alimentis vitium emendare non potuit vis ventriculi, illud in succis, aliarum partium potentiâ, emendandum esse frustra speratur. Apud omnes Medicos notum illud est receptumque. Quippe id ipsum demonstrant quotidie morbi, qui, ex imperfectâ ciborum in ventriculo coctione, plurimi consequuntur. Quæ igitur difficilis sunt coctionis alimenta, succum nutriendo malè aptum gignunt; nisi cum, præ valido robore, difficultatem ventriculus superare potest. Eorum verò qui restaurandi sunt ventriculus enervatus est & languens. Aliunde ex negotiosâ ciborum coctione, parum chyli conficitur; & consequenter succi nutritii parum. Ad hæc, dum multus in concoquendis alimentis labor est, magna fit humorum dissolventium ex glandulis expressio, atque, in contractione fibrarum, magnam succi ex nervis copiam ventriculus impendit. Ut enim, ob intensiores artuum motus, vel nimias mentis contentiones, obtunditur actio ventriculi: ita, insumptis in digestionem succis, totum corpus defraudari contingit tantumdemque debilitari.

III.

SENIORUM animalium carnes, non sine labore gravi, posse in ventriculo concoqui, demonstrat nota omnibus eorum durities. Nempe fibris constant quas longa ætas, consumpto ferè humido primigenio, ita siccavit densavitque, ut discerpi dissolvique facilè non possint. Nemo non expertus est quam ægrè mandantur & commolantur hujuscemodi carnes. Validiorem ergo, ex parte ventriculi, actionem postulant, ut possint in chylum resolvi. Id evincit temporis spatium, per quod immorantur in ventriculo, antequam subactæ sint. Qui enim his vescuntur, alimenta tariùs assumunt quam cæteri. Indè concludendum non est plenius ab iis suffici nutrimentum; sed à ventriculo majorem validioremque operam in iis elaborandis locari, tardiùsque illas concoqui coctasque

expelli. Hinc repletus ventriculus cibos de novo non appetit. Harum porro carnium firmitas efficit, ut parcè chylum suppeditent. Paucæ enim partes eam possunt adipisci subtilitatem, quâ mediante lacteorum orificia subeant. Qui tamen exinde chylus elicitur, justo crassior remanet; lentè per vasa lactea procedit: sanguinis fluento commistus, & objectus consuetis vasorum ictibus, atteritur quidem, sed non ita, ut possit unquam singulis partibus laudabili nutrimento esse.

I V.

NEC qui ex seniorum animalium carnibus, etiam bene concoctis, succus elicitur, suâ indole aptus est ad nutricationem. Ultima stamina membranulasve, ex quibus vasa minima constant, summæ tenuitatis esse anatomia docet. Delicatis hujuscemodi fibris infensum esse patet quidquid salsum est, aut quocumque modo acre. Hinc planum fit requiri in succo nutriente insulsam dulcedinem. Tum necesse est ut totus sit concrescere aptus, & cum nutriendis partibus conglutinari idoneus. Succus verò qui seniorum animalium carnibus inest, his dotibus instructus esse nequit. Iteratis per vasa circuitibus, animalium humores per diversos tritutæ, caloris coctionisque gradus transeunt, quibus, temporis successu, justa principiorum temperatio subvertitur: dum nempe deteruntur oleosæ partes & *rancescunt*, dum salia extricantur & acuuntur, dum partes aquosæ difflantur relictæque terrestres invicem compinguntur. Hinc seniorum animalium carnes succum præbent salsum, austerum, acrem, ipso gustu judice. Hinc sanguine quidem abundant, quod probat illarum color: lympham verò paucam continent. Hinc illarum succus difficiliùs congelascit, dum qui exprimitur ex junioribus carnibus, quæ lymphâ diffluunt, in gelatinam coït promptissimè. Certè hujus indolis succus abundantiori sero madentes fibras exsiccare valet, aut incontentas astringere. At minimè convenit ubi labor, inedia, aut morbus enervati corporis fibras resiccavit, & excalefactis humoribus salsitudinem intulit acoremque. Ineptus est pariter, cum impressam fibræ contractionem servant (quod non raro post violentos motus evenit) cum expressæ tenuiores humorum particulæ, ob insolitos motus, evanuere. Non enim sat blandus est succus ille, non satis aquosus, ut corrugatas fibras molliat & relaxet, densatoque sanguini det liberiùs fluere. Ut sanguinea incolat vasa gravitate suâ cogitur. Cruoris molem solummodo adaugere potis est, pondereque novo, debilitatas jam, nutrimenti defectu, partes incassum gravare.

V.

VERUM quidem est actionem ventriculi, prævia ciborum coctione, non mediocriter adjuvari. At non ideo ad restaurandum opportunior victus ex seniorum animalium carnibus. Juta ex illis assis expressa, jusculave ex iisdem ad putrilaginem elixis parata, licèt stomachum minùs gravent, gravant tamen. Naturæ opera, industriâ artis, quantacumque sit, nunquam perfectè supplentur. Sed esto, coctionem ciborum in ventriculo faciendam aliqua præparatio quadantenus supplere possit: sic præparatæ seniorum animalium carnes non ob-

ſequioſiores erunt inſtrumentis aliis, quorum actionem priùs alimenta debent experiri, quàm in noſtri ſubſtantiam abeant. Numquid præterea ſucci, quem continent, natura mutabitur? Emendabiturne ſalſa acriſque temperies, aut blanda & innocua indoles conciliabitur? Quod ſeniorum animalium carnes aliis cibis potentiùs corroborent, non indè arguitur eas eſſe ad reſtaurandum aptiores. Id debetur illorum virtuti exſiccanti. Fibras ſtimulant & aſtringunt, *elaterem* citò reſtituunt, ſed non verum, non perennem. Haud aliter vinum cæterique liquores fœti ſpiritibus temporarium robur afferunt, mentiunturque reſtaurationem. Vires videntur refocillaſſe, quas, corrugatis rigidatiſque fibris, non levi corporis detrimento, ſolummodo ſuſcitaverunt. Dum ſanitas viget, ad victum præcipuè ſeliguntur farinacea, olera, lac, &, quæ proximum ab iis locum tenent, juniorum animalium carnes albæ & teneræ, quæ, quò teneriores ſunt junioreſque, eò faciliùs digeruntur, blandiorem & fluidiorem chylum ſufficiunt, humoreſque minùs accendunt. Quis igitur non ſentit quantâ ſedulitate abſtinendum ſit à ſeniorum animalium carnibus, cum fractæ ſunt vires, cum languet ventriculi actio, cum, difflato quidquid liquidius erat, humores inſpiſſati ſunt, vel ex violentioribus turbis contraxerunt acrimoniam?

Ergo non ſunt ad reſtaurandum aptiores ſeniorum animalium carnes.

Proponebat Pariſiis, MICHAEL PHILIPPUS BOUVART, Carnutæus, Baccal. Medic. A.R.S.H. 1737. à ſextâ ad meridiem.

Typis QUILLAU, Univerſitatis & Facultatis Medicinæ Typographi, 1737.